BOMANN®

HAUSHALTS- EINBAU- BACKOFEN EBO 9609 IX

Bedienungsanleitung/Garantie

CE

Inhalt

Einleitung.....Seite 3
Allgemeine Hinweise……..…….Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät……..Seite 4
Auspacken des Gerätes……..……Seite 5
Geräteübersicht……Seite 5
Installation……..……..……..…..……Seite 6
Inbetriebnahme / Betrieb……..……..……..……..Seite 7
Reinigung und Wartung…..……..……..……..Seite 13
Reparaturen……....Seite 15
Störungsbehebung……..……..…….Seite 15
Technische Daten……..……...Seite 15
Garantie / Kundendienst……..….....Seite 16
Entsorgung……..……..……..……..…….Seite 18

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

△ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese und den Kassenbon gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

HINWEIS:
Die Abbildungen/Darstellungen in dieser Bedienungsanleitung können vom Originalgerät abweichen.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur im ordnungsgemäß **eingebauten Zustand.**
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) oder schalten Sie die Sicherung ab, wenn Sie das Gerät reinigen, zur Benutzer-Wartung oder bei Störung.
- Das Gerät und ggf. das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **WARNUNG:**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Stromschlaggefahr! Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

- Der Anschluss des Gerätes muss den geltenden Normen und Bestimmungen entsprechen und darf nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe im Backofen auswechseln.
- Die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern ist verboten. Eindringende Flüssigkeit kann zum Stromschlag führen. Setzen Sie das Gerät keinesfalls unter Wasser.

⚠ WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

- Während des Betriebes wird das Gerät heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
- Zugängliche Teile können beim Betrieb des Gerätes sehr hoch sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Fassen Sie den Ofen nur an dem Türgriff und den Schaltern an. Verwenden Sie Topflappen wenn Sie die Zubehöre entnehmen oder einschieben wollen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!

⚠ WARNUNG: Brandgefahr!

Überhitzte Fette und Öle können sich schnell entzünden. Nie Fett und Öl unbeaufsichtigt erhitzen. Falls sich Öl/Fett entzündet, NIEMALS mit Wasser löschen. Sofort mit einem Deckel oder Teller abdecken. Gerät ausschalten und Kochgeschirr auskühlen lassen.

- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüg-

lich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät fernzuhalten.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung der Glasoberfläche. Das Glas kann zerkratzt oder zerstört werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

Auspacken des Gerätes

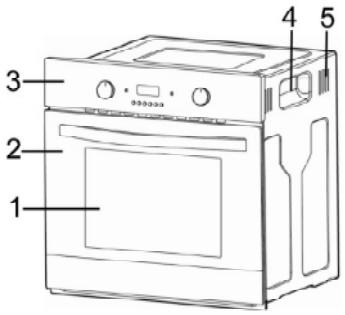
1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
4. Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Fachhandel.

HINWEIS:
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben zu säubern.

Geräteübersicht

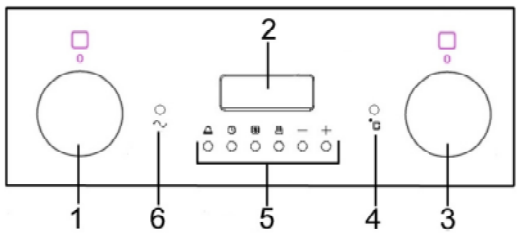
HINWEIS: Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung können vom Originalgerät abweichen.

Backofen



1	Sichtfenster
2	Backofen-Vollglastür mit Edelstahltürgriff
3	Bedienfeld mit versenkbaren Wahlschaltern
4	Griffmulden
5	Lüftungsöffnungen

Bedienfeld



1	Backofen-Funktionswahlschalter
2	Digitalanzeige
3	Backofen-Temperaturwahlschalter
4	Temperatur-Kontrollleuchte
5	Betriebs-Kontrollleuchte
6	Funktionstasten für die Digitalzeitschaltuhr

Lieferumfang

1 x Backblech 1 x Grillrost 1 x Metallgriff Installationsmaterial

Installation

⚠ WARNUNG:

Die Installation, sowie der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch einen autorisierten Fachmann ausgeführt werden.

△ ACHTUNG:

- Der Umbauschrank, Furniere, Kunststoffbeläge etc. müssen ausreichend hitzebeständig sein.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass Hitze abgeführt werden kann. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert sein.
- Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten, um eine ausreichende Kühlluftzufuhr zu gewährleisten.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand zur Geräterückwand von ca. 86 - 90 mm ein.

ℹ HINWEIS: Empfehlungen

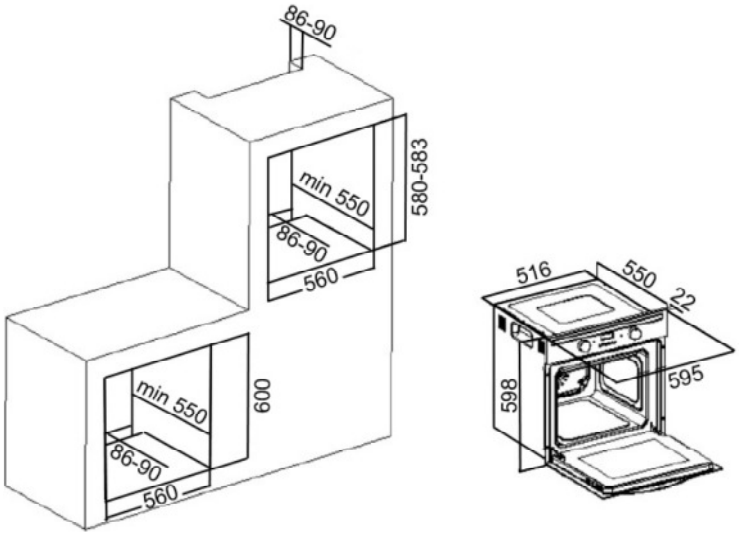
- Ziehen Sie bei der Installation eine weitere Person zur Hilfe hinzu.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen an möglichen scharfen Kanten zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Tragen des Gerätes die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

Abmessungen und Schrankausschnitt

Abb. 1

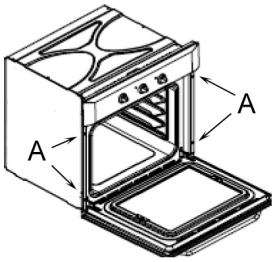
Bereiten Sie den Ausschnitt im Umbauschrank (Unterschrank oder Hochschrank) gemäß der Maßskizze vor.

Abmessungen in mm



Einbau des Backofens

- Setzen Sie das Gerät mit dem Anschlusskabel voran in die Schranköffnung. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht behindert (gebogen, gequetscht oder verdreht) ist.
- Nehmen Sie den Anschluss an das Stromnetz siehe „Elektrischer Anschluss“ vor.



- Befestigen bzw. sichern Sie den Backofen mit den beiliegenden Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschrankes. Die vorgesehenen Befestigungslöcher (A) werden nach dem Öffnen der Backofentür links und rechts im Rahmen sichtbar.

Elektrischer Anschluss

Hinweise für den autorisierten Fachmann

⚠ WARNUNG:

- Die Installation an das Stromnetz muss gemäß den lokalen Gesetzen und Vorschriften erfolgen.
- Ein unsachgemäßer Anschluss kann zu einem **elektrischen Schlag** führen!
- Verändern Sie den Gerätenetzanschlussstecker nicht! Lassen Sie die Netzsteckdose durch einen Fachmann ersetzen, wenn diese für den Gerätenetzstecker nicht geeignet ist.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.

- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
- Das Anschlusskabel muss so verlegt sein, dass es nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen kann. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Ecken und Kanten.

Inbetriebnahme / Betrieb

Erstinbetriebnahme

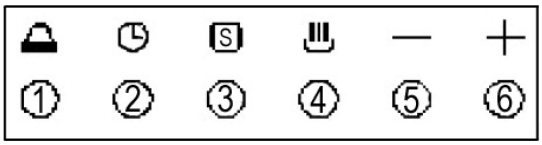
- Reinigen Sie den Backofen-Innenraum mit allen sich darin befindenden Zubehörteilen. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung und Wartung“ dazu geben.
- Heizen Sie den geschlossenen Backofen für ca. 30 Minuten bei 250°C auf, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen. Verwenden Sie dazu die Heizfunktion Ober-/Unterhitze.

i HINWEIS:

Der dabei auftretende Geruch und eine evtl. leichte Rauchentwicklung sind nicht zu vermeiden. Sorgen Sie deshalb während des Aufheizvorgangs für eine gute Durchlüftung des Raumes.

Bedienfeld

Digitalanzeige



1	Alarm	4	manueller Betrieb
2	Garlaufzeit	5	Zeit verringern
3	Kochstopp	6	Zeit erhöhen

Über das Display werden die verschiedenen Funktionen der Digitalzeitschaltuhr eingestellt.

Nach Anschluss an die Stromversorgung blinkt zunächst die Anzeige [00:00]. Drücken Sie die Taste (4) für den manuellen Betrieb und stellen Sie die Uhrzeit ein, um das Gerät in Betrieb nehmen zu können.

Uhrzeit einstellen

Nachdem Sie den manuellen Betrieb gewählt haben, stellen Sie die aktuelle Tageszeit mit den Tasten (5) oder (6) ein. Die Einstellung wird gespeichert.

ALLGEMEINE HINWEISE zu den Funktionen der Digitalzeitschaltuhr

- Die Laufzeiten können jederzeit verkürzt oder verlängert werden.
- Lediglich die Funktion „Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion verwenden“ ist für die Heizfunktion Auftauen verfügbar.

Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion verwenden

Nutzen Sie die Funktion z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einer gewissen Zeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen.

- Drücken Sie die Taste (1) für den Alarm, die Anzeige [00•00] erscheint.
- Stellen Sie die Alarmzeit zwischen 00•01 und 23•59 Stunden mit den Tasten (5) oder (6) ein.
- Einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck schaltet die Anzeige auf die eingestellte Tageszeit um. Das Symbol [⏆] zeigt an, dass die Alarmzeit eingestellt ist.
- Lassen Sie sich die Restlaufzeit anzeigen, indem Sie die Taste (1) erneut drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Schalten Sie den Signalton aus, indem Sie die Taste (1) drücken.

HINWEIS:

- Die Auswahl einer Backofenfunktion ist nicht erforderlich.
- Der Betrieb wird nicht automatisch ausgeschaltet.
- Setzen Sie die Alarmzeit zurück auf 00•00, um die Einstellung aufzuheben.

Zeitschaltuhr als automatische Abschaltung und Garzeitverzögerung verwenden

- Wählen Sie die gewünschte Heizfunktion und Temperatur mit den jeweiligen Wahlschaltern.

Zeitschaltuhr verwenden, um den Betrieb nach XX•XX Stunden auszuschalten

- Drücken Sie die Taste (2) für die Garlaufzeit, die Anzeige [00•00] erscheint.
- Stellen Sie die Garzeit zwischen 00•01 und 10•00 Stunden mit den Tasten (5) oder (6) ein.

Zeitschaltuhr verwenden, um den Betrieb um XX•XX Uhr auszuschalten

- Drücken Sie die Taste (3) für den Kochstopp, die Anzeige [00•00] erscheint.
- Stellen Sie die Uhrzeit, zu der sich der Betrieb ausschalten soll, mit den Tasten (5) oder (6) ein.

Zeitschaltuhr verwenden, um die Garzeit zu verzögern und den Betrieb um XX•XX Uhr auszuschalten

- Drücken Sie die Taste (2) für die Garlaufzeit, die Anzeige [00•00] erscheint.
- Stellen Sie die Garzeit zwischen 00•01 und 10•00 Stunden mit den Tasten (5) oder (6) ein.
- Drücken Sie umgehend die Taste (3) für den Kochstopp, die Anzeige [00•00] erscheint.
- Stellen Sie die Uhrzeit, zu der sich der Betrieb ausschalten soll, mit den Tasten (5) oder (6) ein.
- Das Gerät berechnet anhand der zuvor eingestellten Garzeit die Tageszeit, zu welcher der Betrieb automatisch gestartet wird, um die ausgewählte Uhrzeit für die Abschaltung zu erreichen.

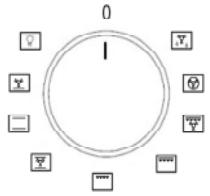
- Einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck schaltet die Anzeige auf die eingestellte Tageszeit um. Die Anzeige [AUTO] zeigt an, dass die Zeitschaltuhr eingestellt ist.
- Lassen Sie sich die Restlaufzeit anzeigen, indem Sie die Taste, mit der Sie zuvor die Einstellung vorgenommen haben, erneut drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab. Ein Signalton ertönt, die Anzeige [AUTO] blinkt und das Betriebssymbol [ ] erlischt.
- Schalten Sie den Signalton aus, indem Sie die Taste, mit der Sie zuvor die Einstellung vorgenommen haben, erneut drücken.

i HINWEIS:

- Drehen Sie beide Wahlschalter auf die 0- bzw. Aus-Position zurück, um das Gerät komplett auszuschalten. Anderenfalls setzt der Betrieb automatisch fort, sobald die manuelle Betriebstaste gedrückt wurde.
- Die Einstellung wird durch Tastendruck der manuellen Betriebstaste aufgehoben.

Funktionswahlschalter

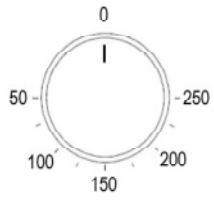
Der Funktionswahlschalter dient zum manuellen Ein-/Ausschalten des Gerätes, sowie zum Einstellen der Heizart.



Um eine Funktion einzustellen, drehen Sie den Funktionswahlschalter, bis das Symbol für die gewünschte Heizart nach oben zeigt. Der Schalter kann im Uhrzeigersinn und entgegen gedreht werden.

Temperaturwahlschalter

Der Temperaturwahlschalter dient zum Einstellen der Back- und Grilltemperatur.



Der Thermostat ermöglicht die Temperatureinstellung im Bereich von 50°C bis 250°C.

△ ACHTUNG:

Drehen Sie den Temperaturwahlschalter nur gegen den Uhrzeigersinn und wieder zurück. Der Schalter wird sonst beschädigt.

Betriebs-Kontrollleuchte

Die Betriebs-Kontrollleuchte neben dem Funktionswahlschalter zeigt den Betrieb des Backofens an. Sie leuchtet auf, sobald der Funktionswahlschalter bedient wird und erlischt, wenn der Schalter auf die 0- bzw. Aus-Position zeigt.

Temperatur-Kontrollleuchte

Die Temperatur-Kontrollleuchte neben dem Temperaturwahlschalter zeigt die Heizfunktion des Backofens an. Erlischt die Kontrollleuchte, ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.

HINWEIS:

Falls es das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgeheizten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der Kontrollleuchte erfolgen. Während des Betriebes muss der Backofen immer wieder nachheizen, damit die eingestellte Temperatur gehalten wird. Beim Nachheizen leuchtet die Kontrollleuchte (Thermostat-Funktion des Backofens).

Zubehör verwenden

Im Garraum befinden sich Aufnahmegitter mit vier Ebenen zum Einschieben des Zubehörs. Ein im Lieferumfang angebrachter Teleskopauszug erleichtert den Ein- bzw. Auszug. Die Zubehöre werden sicher zwischen den Rastnasen vorn und hinten eingesetzt und gegen Herunterrutschen gesichert.

ACHTUNG:

Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum, anderenfalls kann die Türscheibe zerkratzt werden.

HINWEIS:

Dem Gerät liegt ein Metallgriff bei, der es ermöglicht das noch warme Zubehör herauszuziehen und wieder einzuschieben.

Teleskopauszug versetzen

Es besteht die Möglichkeit den Teleskopauszug in jeder Ebene anzubringen.

- Entnehmen Sie dafür die Aufnahmegitter (siehe „Reinigung der Aufnahmegitter“) und lösen Sie die Schrauben der Klemmen.
- Versetzen Sie den Teleskopauszug auf die gewünschte Ebene und befestigen Sie die Klemmen mit den Schrauben an den vorgesehenen Bohrungen.

Bestellen Sie weitere Teleskopauszüge bei Ihrem Händler oder in unserem Online Zubehör-Shop www.bomann.de. Verwenden Sie dabei die Referenznummer, die Sie unter „Technische Daten“ finden.

Ein- und Ausschalten des Backofens

- Drücken Sie die Betriebstaste und stellen Sie die Uhrzeit ein, um das Gerät in Betrieb nehmen zu können.
- Der Backofen ist mit verschieden Funktionen ausgestattet. Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze und Heißluft erfolgen. Legen Sie die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens, Temperatur und Heizfunktion fest.

- Bringen Sie den Funktionswahlschalter durch Drehen im Uhrzeigersinn oder entgegen in die entsprechende Position.
- Drehen Sie den Temperaturwahlschalter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.

△ ACHTUNG:

Zum Ausschalten des Gerätes sind beide Schalter wieder auf die 0- bzw. Aus-Position zu drehen. Versenken Sie die Wahlschalter zur Absicherung gegen ungewollte Bedienung.

Backofen-Funktionen

Symbol	Beschreibung
0	**Aus-Position:** Ausschalten des Backofens.
	Beleuchtung: Die Garraumbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, z. B. zur Reinigung des Backofens.
	Unterhitze mit Umluft: Die Wärme wird von unten an die Speise herangeführt. Zusätzlich ist ein Ventilator eingeschaltet, der die Luft umwälzt. Ideal zum Pizza backen.
	Ober-/Unterhitze: Das Heizen erfolgt auf herkömmliche Weise. Die Wärme wird gleichmäßig von oben und unten an die Speise herangeführt.
	Ober-/Unterhitze mit Umluft: Die Wärme wird von oben und unten an die Speise herangeführt. Zusätzlich ist ein Ventilator eingeschaltet, der die Luft umwälzt. Die Kombination bietet mehr Wärmezufuhr und spart bis zu 30-40% Energie.
	Grill: Der Heizkörper heizt auf die zum Grillen notwendige Temperatur.
	Extra-Grill: Die Oberhitze wird zusätzlich zum Grill eingeschaltet. Die Speisen werden intensiver gebräunt. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.
	Extra Grill mit Umluft (Rundum-Grill): Die Oberhitze, die Grillhitze und die Umluft sind eingeschaltet. Dies ermöglicht eine Beschleunigung des Grillprozesses.
	Heißluft: Mit einer zusätzliche Heizung hinter dem Backofenventilator werden durch einen heißen Luftstrom die Speisen von allen Seiten gleichmäßig erwärmt.
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Zimmertemperatur ermöglicht ein schnelles Auftauen von Tiefkühlkost (ohne Einsatz von Heizelementen). Es ist eine sanfte, aber schnelle Möglichkeit zur Beschleunigung der Auftauzeit.

Hinweise zum Backen, Garen und Grillen im Backofen

i HINWEIS:

- Grundsätzlich können Sie für Ihre Gerichte jedes hitzebeständige Geschirr verwenden.
- Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- Beachten Sie die Hinweise zur Dauer der Fertigstellung in Ihren Rezepten, sowie die Zubereitungshinweise auf der Produktverpackung.

Backen

- Für gute Backergebnisse wird das Vorheizen bis zur gewünschten Temperatur empfohlen.
- Nach Beenden des Backvorgangs empfehlen wir, dass Backgut für ca. 5 Minuten im Ofen ruhen zu lassen.
- Bevor Sie den Kuchen herausnehmen, prüfen Sie mittels eines Holzstäbchens ob er gar ist. Wenn der Kuchen fertig ist, haftet kein Teig am Holzstäbchen.

Garen und Braten von Fleisch & Fisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden. Kleinere Portionen empfehlen wir auf Kochstellen zu braten bzw. garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Bratflüssigkeit oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzen Grillheizelement zubereitet.
Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position drehen, die mit den Symbolen Grill gekennzeichnet ist,
- Backofen ca. 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) vorheizen.
- Universalblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen. Beim Grillen auf dem Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen. Der Backofen bleibt dadurch sauber.

△ ACHTUNG:
Grillen Sie ausschließlich bei geschlossener Backofentür.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Betriebes möglichst selten.
- Nutzen Sie die Nachwärme des Garvorgangs. Schalten Sie den Ofen wenige Minuten vor Ablauf der Gar-/Backzeit aus. So gart Ihr Backgut noch in der im Backofen gespeicherten Wärme nach.

Reinigung und Wartung

⚠ WARNUNG:

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät grundsätzlich abschalten und den Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten bzw. herausdrehen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!
- Das Gerät nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. **Stromschlaggefahr!** Heißer Dampf kann zu Schäden an Kunststoffteilen führen. Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie niemals leicht entzündliche Substanzen, wie Verdünner, Petroleum, Benzin oder Säuren zum Reinigen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

△ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung. Die Oberflächen können zerkratzt oder zerstört werden.

Reinigung des Backofens

i HINWEIS:

- Durch eine Reinigung nach jedem Gebrauch, vermeiden Sie, dass die Verschmutzungen beim nächsten Betrieb einbrennen. Die Reinigung ist dann nur mit viel Aufwand möglich.
- Die abnehmbare Backofentür und die Backofenbeleuchtung erleichtern die Reinigung des Backraums.

- Reinigen Sie das Gerät je nach Verschmutzungsgrad der Oberflächen nur mit einem weichen, feuchten Tuch und handelsüblichen, lebensmittelechten Reinigern. Weichen Sie stark verschmutzte Stellen vorher mit etwas warmer Spüllauge oder Essigreiniger ein.
- Beachten Sie die Anwendungs- und Sicherheitshinweise der handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie nach der Reinigung ein weiches saugfähiges Tuch zum trocknen.

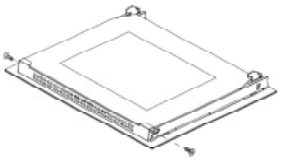
Reinigung der Aufnahmegitter

Nehmen Sie die Aufnahmegitter immer dann heraus, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen wollen. Stark verschmutzte Aufnahmegitter können Sie im ausgebauten Zustand einweichen und sich somit die Reinigung erleichtern.

- Entnehmen Sie das Gitter, indem Sie die unterste Metallstrebe durch leichtes biegen aus den Aufnahmeschrauben lösen und zur Backofenmitte ziehen.
- Heben Sie dann das Gitter nach oben aus den Aufnahmebohrungen heraus.

Reinigung der Glasscheibe

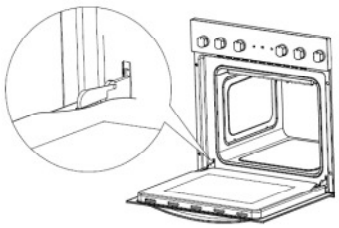
Falls notwendig, reinigen Sie die Innenseite der Glasscheibe.



- Öffnen Sie die Backofentür.
- Entnehmen Sie die Halterungsleiste, indem Sie die Schrauben seitlich der Leiste lösen.
- Nehmen Sie die Glasscheibe vorsichtig nach vorne aus der Halterung heraus.
- Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein und befestigen Sie die Halterungsleiste, nachdem Sie das Glas gereinigt und gründlich getrocknet haben.

Backofentür aushängen

Zum Reinigen und leichteren Zugang zum Backraum, kann die Backofentür ausgehangen werden.

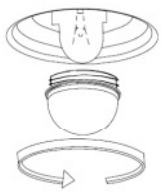


- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drücken Sie die Klappbügel der Scharniere an beiden Seiten nach oben.
- Schließen Sie die Tür leicht und heben Sie sie dann nach oben heraus.
- Um die Tür wieder einzuhängen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Vergewissern Sie sich beim Einsetzen der Tür, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf den Vorsprung des Scharnierhalters passt.
- **Drücken Sie danach die Haltebügel wieder nach unten,** anderenfalls können die Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

Leuchtmittel auswechseln

⚠ WARNUNG:
Lassen Sie die Lampe abkühlen, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**

- Verwenden Sie das richtige Leuchtmittel, hitzebeständig bis 300°C: **1 x 25 W Halogen (Typ E14)**



- Schrauben Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und reinigen Sie sie mit einem trockenen Tuch.
- Drehen Sie die Glühlampe aus der Fassung.
- Setzen Sie eine neue Lampe in die Fassung und vergewissern Sie sich, dass die Lampe richtig in der Fassung sitzt.
- Setzen Sie die Abdeckung der Backofenbeleuchtung wieder auf und schrauben Sie sie fest.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Beleuchtung.

Reparaturen

Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs.

Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Eine beschädigte Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektrofachkraft ausgewechselt werden.

Störungsbehebung

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden oder einen Fachmann hinzu rufen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. Kontrollieren Sie die Haussicherung.
Der obere Teil des Backguts ist zu dunkel, der untere zu blass.	Nicht genug Hitze von unten.	- Wählen Sie die Funktion Ober- und Unterhitze. - Verwenden Sie eine tiefere Backform. - Verringern Sie die Temperatur. - Schieben Sie das Backgut in die unterste Ebene.
Der untere Teil des Backguts ist zu dunkel, der obere zu blass.	Übermäßige Hitze von unten.	- Wählen Sie die Funktion Ober- und Unterhitze. - Verwenden Sie eine tiefere Backform. - Verringern Sie die Temperatur. - Schieben Sie das Backgut in eine höhere Ebene.
Die Speise ist von außen gar, innen noch nicht.	Zu hohe Temperatur.	Senken Sie die Temperatur und erhöhen Sie die Garzeit.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt, wurde falsch eingesetzt, sitzt nicht fest in der Fassung.	Überprüfen Sie das Leuchtmittel (siehe „Leuchtmittel auswechseln“).

HINWEIS:

Falls Sie nach dem Durcharbeiten der obigen Schritte immer noch Probleme mit Ihrem Gerät haben sollten, wenden Sie sich an Ihren Fachhandel oder den Kundendienst (siehe „Garantie / Kundendienst“).

Technische Daten

Abmessungen H x B x T / Gewichte	
Backofen	59,8 x 59,5 x 55,0 (57,2) cm
Backofen- Innenraum	ca. 32,0 x 43,5 x 38,5 cm
Einbaumaß (Ausschnitt) für Unterschrank	60,0 x 56,0 x 55,0 cm
Einbaumaß (Ausschnitt) für Oberschrank	58,0 – 58,3 x 56,0 x 55,0 cm
Nettogewicht	30,5 kg

Elektrischer Anschluss	
Leistungsaufnahme	2350 W
Netzspannung / Frequenz	220-240 V~, 50/60 Hz
Absicherung	10 A
Schutzklasse	I / IPX0
Zubehör erhältlich	
Teleskopauszug-Set (rechts/links)	Artikel-Nr. 8 996 090

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Produktdatenblatt für Herde / Einbaubacköfen

Nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Brand	BOMANN
Modell	**EBO 9609 IX**
Energieeffizienzindex	90,5
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus	0,78 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft/Heißluft Modus	0,70 kWh
Zahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Backofen Volumen	53 Liter
Luftschallemission	56 dB(A) re 1 pW
Bauart	Einbaugerät

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EBO 9609 IX in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie / Kundendienst

Garantiebedingungen

1. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen ist der Erwerb des Gerätes bei einem unserer Vertragshändler.
2. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Gerätes eine Garantie von 24 Monaten. Die Garantie beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, leisten wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

3. Innerhalb der Garantiezeit werden Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und der Betriebsanleitung auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Austausch beseitigt.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruhen, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, unsachgemäßer Behandlung, normale Abnutzung des Gerätes, höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse zurückzuführen sind. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch nicht autorisierte Dritte.
5. Transportschäden unterliegen nicht der Garantie und müssen unmittelbar nach Feststellung dem Verkäufer gemeldet werden.
6. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland bzw. Österreich befinden.
7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Garantieabwicklung

In Falle eines technischen Defekts während oder nach der Garantiezeit wenden Sie sich bitte an unseren nachstehend genannten Servicepartner, um einen Termin für einen Technikereinsatz vor Ort zu vereinbaren.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern, kontrollieren Sie bitte, ob möglicherweise ein Bedienungsfehler oder eine andere Ursache der Grund der Funktionsstörung Ihres Gerätes ist.

Dem Kundendiensttechniker muss der freie Zugriff zu dem defekten Gerät ermöglicht werden. Eventuelle Kosten, die dadurch entstehen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Verbrauchers.

Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme des Kundendienstes berechnet der Kundendienst dem Verbraucher das für die erbrachten Dienstleistungen angefallene Zeit- und Wegeentgelt.

Halten Sie zur Reparaturanmeldung bitte die folgenden Informationen bereit:

- Name und Anschrift
- Telefonnummer, möglichst Mobilfunknummer
- Ggf. Faxnummer oder Emailanschrift
- Typenbezeichnung des Gerätes
- Kaufdatum
- Name und PLZ des Händlers
- Fehlerbeschreibung und den ggf. angezeigten Fehlercode

EGS GmbH
Elektro Geräte Service
Dieselstraße 1
D-33397 Rietberg-Mastholte

Internet: www.egs-gmbh.de
Mail: bomann-service@egs-gmbh.de

Telefonische Auftragsannahme und Ersatzteileverkauf: 02944.9716-790
Auftragsannahme und Ersatzteilbestellungen per Fax: 02944.9716-77

Werktags montags bis donnerstags von 08.00 - 20.00 Uhr, freitags von 08.00 - 18.00 Uhr

Telefonische Auftragsannahme für Österreich: 0820.200170*
(*aus dem österreichischen Telefonnetz max. 0,20 Euro/Min.)
Stand: 05/2014

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

⚠ **WARNUNG:**
Entfernen oder zerstören Sie evtl. vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser, wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen oder es entsorgen.